

SECONDI PIATTI

Pollo con le mandorle

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di pollo tagliato a dadini

200 g di mandorle pelate

3 cucchiaini di salsa di soia

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio di porto

pepe bianco

1

5 cucchiaino di maizena

½ cucchiaino di polvere d'aglio

olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pollo a dadini molto piccoli e mescolarlo, a freddo e molto bene, con tutti gli altri ingredienti meno le mandorle. Preparare una padella con olio molto caldo a fuoco vivo, buttare le mandorle, mescolare; quando le mandorle diventano dorate, buttare il pollo (attenzione al fuoco che deve essere alto), girare sempre bene per un minuto circa e

servire.